Nalewka jarzębinowa - prozdrowotna

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	0,5 kg
sok z cytryny	z 1 szt
owoce	1 zmarzniętej jarzębiny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zebrane po pierwszym przymrozku owoce upiec rozłożone na folii aluminiowej w blaszce do ciasta w piekarniku, tak, by się nie przypaliły.
Upieczone owoce wsypujemy do gąsiora warstwami na przemian cukier i jarzębinę
I na każdy kilogram owoców jarzębiny dodajemy :
- 1/2 kg cukru.
- sok z 1 cytryny,
- mocna wódka tyle, by zalać do pełna słój

Gąsior napełniamy do mniej więcej 3/4 wysokości słoja owocami i cukrem. Wyciskamy sok z cytryny na owoce i cukier.
Następnie wódką rozrobioną wcześniej ze spirytusu - powinna mieć więcej niż 45 % zalewamy słój/gąsior do pełna i pozostawiamy w ciepłym lub słonecznym miejscu na około 18- 21 dni.
Po tym czasie zlać powstały macerat z owoców.
Owoce zmiażdżyć wałkiem i wycisnąć je przez gazę.
Powstały płyn przefiltrować przez bibułkę filtracyjną, połączyć po filtracji z wcześniej zlanym napojem.
Przelać do butelek i szczelnie zakorkować, a dla pewności korki jeszcze zalać parafiną.

Nalewka pro zdrowotna - na wzmocnienie pracy serca i w zaburzeniach trawienia Pić po 1 łyżce stołowej dziennie zmieszanej z małą ilością wody